FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-GELSSON.FR
Révision : 0 du 14/11/2011

GELSSON

Collage de clarification et d'affinement des vins blancs, rosés et rouges

Intérêts Œnologiques

- Colle protéique complexe pour la clarification des vins
- Adsorption spécifique des amertumes liées au stress hydrique et des tanins immatures
- Associé à du gel de Silice Oenolia, il accélère la sédimentation

Composition et Caractéristiques techniques

- Gélatine porcine de haut poids moléculaire
- Gélatine porcine partiellement hydrolysée
- Colle de poisson
- **Conservateurs** : Acide Citrique Monohydrate
  Métabisulfite de Potassium
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé

GELSSON est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- S'utilise de 50 à 200 ml/hl.

Mode d'emploi

- Bien agiter avant utilisation
- Incorporer au raccord de collage au cours d'un remontage après dilution par moitié dans de l'eau
- Incorporer 2 heures après une ½ dose de **SILICE OENOLIA** pour éviter tout risque de surcollage et accélérer la sédimentation (possibilité d'association avec du **PROTEO S** ou des tanins spécifiques)

Précautions d'emploi

- Ne pas laisser plus de huit jours sur colle
- Utiliser rapidement après ouverture

Conditionnement et conservation

- Bidon de 1, 5 et 10 Litres
- Conserver dans l'emballage scellé d'origine à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur dans des locaux tempérés
- Ne pas exposer à une température inférieure à 10°C

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • 68240 Sigolsheim
Tél. : 03 89 47 32 33 • Fax : 03 89 47 33 34
sigolsheim@oenoliaconseil.fr • www.oenoliaconseil.fr